


NOTRE CARTE DE SAISON

La gastronomie c'est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur. Un repas aussi frugal soit il est un instant de rencontre et de partage. Le bonheur n'est vrai que quand il est partagé et aucun bonheur n'est entier s'il ne l'est pas.

Pour commencer :

| | <u>entrée</u> |
|--|---------------|
| Salade verte Grüner Salat Green salad  | 8.-- |
| Salade de jeunes pousses et ses légumes du moment Jungen Sprossensalat und Saisongemüse Baby sprouts salad and seasonal vegetables   | 13.-- |
| Salade Fattoush Fattoush Salat Fattoush salad  | 15.-- |
| Velouté d'asperges blanches huile d'herbes et foccacia Weisse Spargelsamtuppe Mit Kräuteröl und Foccacia White asparagus velouté, herb oil and focaccia | 19.-- |
| Salade de chèvre chaud Salat mit warmem Ziegenkäse Warm goat cheese salad | 19.-- |
| Ceviche de sériole leche de tigre à la rhubarbe Ceviche von großer Bernsteinmakrele und Leche de tigre mit Rhabarber Ceviche of yellowtail and leche de tigre with rhubarb   | 23.-- |
| A déguster seul ou à partager autour d'un verre : | |
| Terrine de campagne maison Hausmacherart Landterriner Home-made terrine country style | 12.--/100g |
| Assortiment de tartares de bœuf : classique, italien et truffe Auswahl Rindertatar (nach klassischer oder italienischer Art, und Trüffeln) Selection of beef tartar (classic, Italian and truffles) | 22.-- |

| | <u>entrée</u> | <u>plat</u> |
|--|---------------|-------------|
| Rillettes « Terre-lac » Rillette von Land und See Rillettes between land and lake | 18.-- | |
| Beignets de Vinzel et salade verte Malakoffs mit grüner Salat Malakoffs with green salad | | |
| 4 pièces : | 19.-- | |
| 6 pièces : | 26.-- | |
| Pièce suppl. (prix/pièce) | 3.50 | |
| Planche Mont-Blanc (jambon cru de Pays viande séchée des Grisons, saucisson sec aux herbes et tomme aux fleurs) Kalte Platte Mont-Blanc (Rohschinken vom Land, Bündner Trockenfleisch, Trockenwurst mit Kräutern und Tomme mit Blumen) Mont-Blanc cold platter (local cured ham, Grisons dried meat, dry herb saucisson and Tomme aux Fleurs) | | 26.-- |
| Houmous à l'ail noir Baba Ganoush et pain pita Schwarzer Knoblauch Hummus Baba Ganoush und Pita Brot  | 13.-- | |
| Black garlic humus, Baba Ganoush and pita bread | | |

Coin des juniors jusqu'à 12 ans :

Tous nos plats sont proposés en demi-portion 19.--
Alle unsere Gerichte sind als Kinderportion verfügbar.
All our dishes can be served as kid's portions.

Végétarien :

Falafel maison et sauce tomate au Zaatar 29.--
Hausgemacht Falafel mit Tomatensauce und Zaatar Gewürze 
Home-made falafel with Zaatar spice und tomato sauce



Sans gluten



Sans lactose

Carafe d'eau Fr. 1.-
en faveur du climat




ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Du boucher et de l'éleveur :

**Carré d'agneau en croûte d'herbes
de nos Monts, jus simple** 42.--

Lammkarree im Teig mit Kräutern
Von unseren Bergen, Sauce einfach
Lamb rack with herb crust
from our mountains, rich sauce

**Pièce du boucher snackée à la plancha
sauce au poivre** 44.--

Metzgerstück auf der Plancha zubereitet
Mit Pfeffer-sauce
Butcher's piece cooked on the plancha with pepper sauce

**Emincé de veau à la crème avec rösti
et légumes du marché** 46.--

Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce
Rösti und Saisongemüse
Sliced veal with cream sauce, rösti and seasonal vegetables

**Tartare de bœuf, frites, salade :
classique, italien ou truffe** 39.--

Beef tartar, mit Pommes Frites und Salat (nach
klassischer oder italienischer Art, oder mit Trüffeln)
Beef tartar with French fries and salad (classic,
Italian or with truffles)

Du poissonnier et du pêcheur :

**Filet d'omble chevalier
aux carottes et fleurs des champs** 44.--

Seesaiblingfilet mit Karotte und Feldblume
Arctic char fillet with carrots and field flowers

**Filets de perche frais de Suisse
meunière ou au beurre blanc au
chasselas, légumes du moment** 50.--

Schweiz frische Barschfilets schöne Müllerin
Oder Buttersauce mit Chasselas Wein
Saisongemüse
Swiss fresh perch fillets meunière
or white butter with Chasselas wine
seasonal vegetables

NOS MARMITES

à déguster seul ou à partager

Marmite de poulet La Belle Luce aux morilles 42.--

La Belle Luce Hühner-Kochtopf mit Morcheln
La Belle Luce chicken stock pot with morels

Pôchouse de poissons d'eau douce en marmite 42.--

In Stücke geschnittene und in Weißwein gekochte Süßwasserfisch
Freshwater fish cut into pieces and boiled in white wine

Pour 2 personnes 80.--

Pour 3 personnes 121.--

Pour 4 personnes 161.--

Pour 5 personnes 201.--

Tous nos plats sont accompagnés à choix de riz, tagliatelle fraîches, pommes allumettes, pommes écrasées ou pommes frites

Nos collaborateurs au restaurant se tiennent à votre disposition pour toute question
concernant les allergies et les différentes intolérances

| | | | |
|----------|------------|--------------|---------|
| Bœuf : | Suisse | Perches : | Suisse |
| Porc : | Suisse | Féra fumée : | Suisse |
| Veau : | Suisse | Omble : | Islande |
| Poulet : | Suisse | Truite : | Suisse |
| Agneau : | Irlande/NZ | Sandre : | Islande |
| | | Ecrevisses : | Canada |



Sans gluten



Sans lactose

Carafé d'eau Fr. 1.-
en faveur du climat



ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Menu Mont-Blanc

A vous de le créer selon vos envies et vos goûts !
Merci de le préciser lors de la commande

Une ou deux entrées

*

Un plat principal

(Filets de perches supplément Fr. 5.-)

*

un dessert

(ou plateau de fromages)

Fr. 72.-- avec 1 entrée

Fr. 85.-- avec 2 entrées

Menu Romantik

Ceviche de sériole

leche de tigre à la rhubarbe

*

Velouté d'asperges blanches

huile d'herbes et foccacia

*

Pièce du boucher snacké à la plancha

sauce au poivre

*

Plateau de fromages

*

Baba maison au Pomelocello et son sorbet

Fr. 99.--



Sans gluten



Sans lactose

Carafe d'eau Fr. 1.-
en faveur du climat




ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT

NOTRE CARTE DE SAISON

Pour terminer en douceurs :

Moelleux au chocolat, cœur de Toblerone blanc, crème glacée Pop-corn, amandes et caramel salé

Schwarze Schokoladen Kuchen, im Herzen weisse Toblerone und Eiscreme Pop-corn,
Mandel und gesalzenes Karamell
Dark chocolate cake with heart of white Toblerone, Pop-corn ice-cream, almond and salted caramel

14.--

Crème brûlée thé matcha-framboises

Crème brûlée Matcha Tee-Himbeeren
Matcha tea and raspberry crème brûlée



12.--

Rhubarbe et fraises du Mont-Blanc

Mont-Blanc Rhabarber und Erbeeren
Mont-Blanc rhubarb and strawberries

14.--

Baba maison et son sorbet Alizza

(arrosé au rhum ou au pomelocello ou à la mandarine impériale)

Hausgemachtes Baba (mit Rum oder Pomelocello Alizza oder kaiserliche Mandarine Likör)
Home-made Baba with ice cream (with Rhum or Pomelocello Alizza or imperial mandarin liqueur)

14.--

Salade de fruits frais

Frische Obstsalat
Fresh fruit salad



Arrosée – mit Schuss – with spirits
Avec boule de glace vanille - mit Eis - with ice cream

10.--

+ 4.--

+ 2.--

Tarte Tatin

Avec sauce vanille - mit Vanillesauce - with vanilla sauce
Avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis - with vanilla ice cream

9.--

+ 2.--

Tarte, tartelette ou gâteau du jour

Kuchen, Törtchen oder Tagestorte
Pie, tartlet or cake of the day

8.--

Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux

Käse als Nachspeise oder Portion
Cheese dessert or cheese portion

9.-- / 16.--

TVA .8.1% incl. inkl. 8.1% MwSt. incl. 8.1% VAT



Sans gluten



Sans lactose

Carafe d'eau Fr. 1.-
en faveur du climat




ROMANTIK
HOTEL & RESTAURANT